Topgel	**FICHA TÉCNICA DE PIZZA MARGARITA TG**	**CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3088** Hoja 1 de 4 Rev.: 5 Fecha: 28.10.13

DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA

Grupo Topgel

GRUPO TOPGEL, S.L
C.I.F. B-83491761
Avda. de Europa 34- D, 1ª planta, Oficina B
28023 Madrid

DENOMINACIÓN PRODUCTO

Pizza Margarita congelada

Código EAN 13: 8436024105018

Código EAN 128: 184360241045015 (15) FC (10) LOTE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO - CARACTERÍSTICAS

FOTO:

DESCRIPCIÓN:
Peso aproximado: 370g
Diámetro: 27cm

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES (en orden decreciente según cantidad).
Indicar los ingredientes de los ingredientes y el % del de mayor proporción e identificativos del producto.

Base (55.4%): **harina de trigo**, agua, levadura, emulgente (E-491), aceite de oliva y sal.
Queso (32.4%): **Queso** Mozzarella 80% (**leche** pasteurizada de vaca, **proteína de leche**, **mantequilla**, sal, acidulante (E-330), **suero lácteo**, cuajo, fermentos lácticos, conservador (E-202)), **queso** Gouda 20% (**leche** pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, cuajo, colorante (E-160a))
Salsa de tomate (12.2%): Puré de tomate, almidón modificado de patata, sal, aceite de girasol, azúcar, acidulante (E-330), hierbas aromáticas y especias.
Orégano

MARCA COMERCIAL

Marca TOPGEL ☒ **Si**
☐ **No, entonces:** ☐ **Marca proveedor** ☐ **Marca Blanca**

CADUCIDAD (meses)
12 meses

Topgel	FICHA TÉCNICA DE PIZZA MARGARITA TG	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3088
		Hoja 2 de 4 Rev.: 5 Fecha: 28.10.13

MODO DE EMPLEO / UTILIZACIÓN - CONDICIONES DE DESCONGELACIÓN- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Modo de conservación: mantener a -18ºC. Una vez descongelada no se puede volver a congelar.

Modo de preparación: precalentar el horno a 220ºC, colocar la pizza sobre la bandeja en la posición central del horno y hornear 8-10 minutos, hasta que el queso se funda.

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje: film retractilado con base de cartón
Unidad mínima de venta: 10

Caja:

Largo (cm)	27
Ancho (cm)	27
Alto (cm)	21.5
Unidades caja:	10 pizzas/caja
Kilos caja:	0.24 Kg/caja

Palet:

Formato Palet:	EUR 80x120x15 cm
Cajas x Fila:	12
Filas x Palet:	8
Kg de Palet:	30 Kg

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS (información absolutamente obligatoria):

	por 100g	por ración (185g)	%CDR
Valor energético (kJ)	1037	2126	25.3
Valor energético (Kcal)	247	506	25.3
Grasas (g)	8.1	16.6	23.7
de las cuales:			
- **Ácidos grasos saturados (g)**	4.2	8.6	43.1
- Ácidos grasos monoinsaturados (g)	2.9	5.9	---
- Ácidos grasos poliinsaturados (g)	0.9	1.8	---
Hidratos de carbono (g)	31.1	63.8	24.5
de los cuales:			
- **Azúcares (g)**	1.8	3.7	4.1
Fibra alimentaria (g)	2.8	5.7	---
Proteínas (g)	10.9	22.3	44.6
Sal (g)	1.5	3.1	51.3

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA
(Indicar según legislación que aplica)

Reglamento (CE) 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Modificado por el Reglamento (CE) 135/2010.

Gérmenes
Aeorbios mesófilos < 100.000 ufc/g
Coliformes totales < 100 ufc/g
Escherichia colia: ausencia/25g
Estafilococos aureus < 100 ufc/g
Salmonella: ausencia/25g
Listeria monocytogenes: ausencia/25g
Clasificación del producto: pastas y masas frescas y/o precocidas con relleno, refrigeradas o congeladas.
Otras normas: no aplica

INFORMACIÓN ALÉRGENA según RD 1334/1999 de 31 de julio y posterior modificación por RD 1245/2008, de 18 de julio.

Marquen la opción según sea el caso **(indicar también si existen trazas como TRAZAS):**

- ☒ 1. Cereales que contengan GLUTEN y sus derivados:
  - ☒ a. Trigo
  - ☐ b. Centeno
  - ☐ c. Cebada
  - ☐ d. Avena
  - ☐ e. Espelta
  - ☐ f. Kamut
- **TRAZAS** ☒ 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- ☐ 3. Huevos y productos a base de huevo
- **TRAZAS** ☒ 4. Pescado y productos a base de pescado.
- ☐ 5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes
- **TRAZAS** ☒ 6. Soja y productos a base de soja
- ☒ 7. Leche y derivados
- ☒ 8. Lactosa
- ☐ 9. Frutos de cáscara:
  - ☐ a. Avellanas
  - ☐ f. Almendras
  - ☐ b. Anacardos
  - ☐ c. Pascanas
  - ☐ d. Castañas de Pará
  - ☐ e. Pistachos
  - ☐ f. Nueces
  - ☐ g. Nueces de Macadamia
- ☐ 10. Apio y derivados
- **TRAZAS** ☒ 11. Mostaza y productos derivados
- ☐ 12. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
- ☐ 13. Dióxido de azufre y sulfitos
- ☐ 14. Altramuces y productos derivados de altramuces
- ☐ 15. Moluscos y productos a base de moluscos.

(Indicar si en la misma fábrica se elaboran otros productos que puedan contener alérgenos).

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA

Color: Sobre un fondo rojo, sobresale el color del queso salteado de orégano.
Sabor: Característico del producto
Textura: Crujiente
Olor: Característico del producto

Otros datos cualitativos:
pH: No aplica
Grados Brix: No aplica
Humedad: 44.8%
Ácidos grasos libres: No aplica
Índice de peróxidos: No aplica

OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):

% Glaseo: No aplica
% Rebozado: No aplica
% Empanado: No aplica
% Sal: 1.5g/100g producto
Talla o calibre: 27 cm diámetro
Nº piezas: 1
% inyección: No aplica
Peso pieza/unidad: 370g
Origen: Vegetal/animal
Zona FAO:
Nombre en latín especie: No aplica

Método de producción: ☐ Extractiva ☐ Acuicultura ☐ Otro: …….
Presentación:

- ☐ IQF ……..
- ☐ VACÍO ……..
- ☐ HIGIENIZADO …….
- ☐ INTERFOLIADO ……..
- ☐ OTRO ……..

Peso escurrido: No aplica